

Špagety s tuňákem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 1 lžíce
- Rajčatový protlak 1 plechovka
- Bazalka 1 hrst
- Pepř barevný drcený 1 lžíce
- Tuňák v olivovém oleji 2 ks
- Cherry rajčátka 12 ks
- Česnek 2 stroužek
- Špagety 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

V hlubším hrnci zahřejeme olivový olej. Česnek nakrájíme na plátky vsypeme do hrnce, kde opékáme asi 1 minutu, až lehce chytne barvu.

Přidáme napůl nakrájená cherry rajčata, uvedeme k varu a stáhneme plamen. Necháme lehce dusit asi 10 minut dokud se z rajčat nestane pyré. Přidáme protlak, tuňáka, promícháme. Osolíme a opepříme.

Mezitím uvaříme těstoviny a scedíme.

Scezené těstoviny vložíme do hrnce s připravenou omáčkou, přidáme jemně nasekanou bazalku a pečlivě promícháme.

Podáváme lehce posypané parmazánem.

